

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 46323
18 december
2015

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „ABENSBERGER SPARGEL”/„ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 408 van de Europese Unie van 9 december 2015 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Publicatie van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad

(2015/C 408/09)
De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1)

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)
„ABENSBERGER SPARGEL”/„ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”
EU-nummer: DE-PGI-0105-01322 – 20.3.2015
BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam:	Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. (producentenvereniging Abensberger Qualitätsspargel)
Adres:	Richtstättstr. 5, 93326 Abensberg DUITSLAND
Tel.	+49 94431281
Fax	+49 94431282
E-mail:	info@neumeyer-martin.de

Rechtmatig belang:

De indiener is een groepering van producenten van het product in kwestie. De producentenvereniging Abensberger Qualitätsspargel (Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.) heeft ook de originele aanvraag ingediend en heeft dus een rechtmatig belang in deze wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)

– ☐ Beschrijving van het product
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband met het geografische gebied
– ☒ Etikettering
– ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

De regels inzake etikettering die worden vermeld in het oorspronkelijke productdossier (zie ook punt 3.7 van het enig document):



h) ***Etikettering***
Na registratie: „Abensberger Spargel BGA”, „Abensberger Qualitätsspargel BGA”. Op asperges die als „Abensberger Qualitätsspargel” worden aangeduid, moet bovendien bij de verkoop het onderstaande logo zijn aangebracht.

Motivering:
De producentenvereniging „Abensberger Qualitätsspargel” heeft de rechten op het logo dat tot nog toe verplicht op het etiket moest worden aangebracht. Overeenkomstig het juridische advies van het DPMA (Duits merkenbureau) beletten deze etiketteringsregels, zoals vastgelegd in het enig document, echter de registratie van een overeenkomstig collectief merk.
Aangezien de vermelding van de beschermde geografische aanduiding „Abensberger Spargel” of „Abensberger Qualitätsspargel” op het product de consumenten op een betrouwbare manier informeert over de herkomst van de asperge en de naleving van de kwaliteitseisen, is het niet nodig dat het logo voor dat doel wordt gebruikt. Daarom is het in het rechtmatige belang van de producentenvereniging dat alleen haar leden dit logo gebruiken – zoals tot nu het geval was – en dat in het productdossier/enig document niet langer wordt bepaald dat alle leveranciers van „Abensberger Qualitätsspargel” (dus ook niet-leden) het logo op het etiket moeten vermelden.
Minimale aard van de wijziging:
De voorgestelde wijziging moet overeenkomstig artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal worden beschouwd.
Er is voldaan aan de relevante vereisten – vastgelegd in artikel 53, lid 2, derde alinea, onder a) tot en met d). Met name komt de wijziging niet neer op een uitbreiding van beperkingen op de handel in het product (onder e)). Handhaving van de vorige etiketteringsregels in het productdossier (en in het enig document) daarentegen creëerde handelsbelemmeringen voor niet-leden of had handelsbelemmeringen kunnen creëren.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41017

ENIG DOCUMENT

„ABENSBERGER SPARGEL” / „ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”



EU-nummer: DE-PGI-0105-01322 – 20.3.2015
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Abensberger Spargel”/„Abensberger Qualitätsspargel”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie*
Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*
Asperges (Asparagus officinalis) maken deel uit van de familie van de Asparagaceae. De eetbare aspergestengels zijn de uitlopers van een meerjarige vaste plant en worden al dan niet geschild te koop aangeboden. „Abensberger Spargel” worden volgens de goede landbouwpraktijken geteeld. „Abensberger Spargel” mogen, wanneer het bleke asperges betreft – en daarmee worden de witte en de violette soorten bedoeld – een maximale lengte hebben van 22 cm en wanneer het groene asperges betreft, een maximale lengte van 27 cm.
Wanneer „Abensberger Spargel” voor de verkoop worden klaargemaakt, wordt UNECE-norm FFV04 (Asparagus) toegepast, tenzij de producent rechtstreeks aan de consument verkoopt. Er wordt van de norm afgeweken in die zin dat hij ook wordt toegepast op de witte en de violette asperges met een minimumdiameter van 5 mm. Voor het overige kunnen delen van aspergestengels in de categorie „gebroken asperges” worden verkocht.
Kenmerkend voor de „Abensberger Spargel” is het typische, krachtige, kruidige aroma. Het feit dat de asperges één- tot tweemaal per dag worden gestoken en nadien met veel zorg, en op een aan het product aangepaste wijze, worden behandeld, biedt de consument – ongeacht het distributiekanaal waarvan hij gebruikmaakt – de garantie dat de door hem gekochte „Abensberger Spargel” vers zijn.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*
–

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*
De productie van de „Abensberger Spargel” moet van de teelt tot de oogst in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.
De in het teeltgebied „Abensberg” gewonnen asperges zijn hoofdzakelijk geteelde bleke asperges. De teelt van bleke asperges vindt onder de grond, in grote aarden wallen plaats. Omdat er geen zonlicht bij kan, worden de in de aarden wallen opwaarts groeiende uitlopers niet groen en ontstaan witte, of eventueel wit-rossige stengels met witte tot violette kopjes, die in de regel tot 22 cm worden ingekort.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*
Rechtstreeks van het veld aangeleverde asperges moeten eerst met water van het grofste vuil worden ontdaan en vervolgens met zuiver water (leidingwater) worden gereinigd.
Om de kwaliteit van het product te handhaven, moeten de gestoken asperges, wanneer ze van het vuil ontdaan zijn, zeer snel worden gekoeld. „Zeer snel worden gekoeld” wil zeggen dat de gestoken asperges zo snel mogelijk met ijswater tot een temperatuur van 1 tot 2 °C moeten worden gekoeld. Op deze wijze blijven de versheid en de zachtheid alsook de ivoorkleur van de asperges behouden. Bacteriën en schimmels die de kwaliteit in het gedrang brengen, krijgen dankzij deze maatregel zeer weinig kans.
De aspergestengels worden vervolgens vakkundig op de juiste maat gesneden en gesorteerd. De stengels worden hiertoe aan het ondereinde, haaks op de as en zonder franjes, afgesneden. Zo ontstaat een miniem snijvlak waardoor ook het vochtverlies tot een minimum wordt beperkt en bacteriën weinig kans krijgen. Is de aspergestengel hol of is het ondereinde van de stengel houtig, dan wordt de lengte vakkundig tot minder dan 22 cm – of, indien het groene asperges zijn, tot minder dan 27 cm – ingekort om de superkwaliteit veilig te stellen.
Vervolgens moeten de asperges bij een temperatuur van 1 °C tot 2 °C en een hoge luchtvochtigheid (99%) worden opgeslagen, maar niet in water. Bij de producent mogen zich in de koude keten geen onderbrekingen voordoen. De ruimten waar de asperges worden klaargemaakt voor de verkoop en



worden gekoeld en, in voorkomend geval, de ruimten die voor de verkoop worden gebruikt, moeten beantwoorden aan de hygiënevoorschriften.
Deze werkwijze, die de wettelijke voorschriften ver overstijgt, draagt bij aan een product dat qua kwaliteit en hygiëne hoge toppen scoort.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***
–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat met name de zogenaamde zandgordel tussen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg en Langquaid en ligt uitsluitend in het district Kelheim.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied:
Uit een beschrijving van de economische activiteiten van een bedelorde van de geschoeide karmelieten van de hand van Maximilian Georg Kroiss blijkt dat waarschijnlijk reeds in 1730 asperges in de regio Abensberg werden geteeld. Dezelfde bron vermeldt ook dat de geschiedschrijver Angrüner het niet bij het rechte eind heeft wanneer hij beweert dat de eerste asperges in Abensberg rond 1900 werden geteeld. Tezelfdertijd legt Kroiss er de nadruk op dat Abensberg ook nu nog voor de specialiteit „asperges” bekend is.
Het gebied rond Abensberg, de zogenaamde zandgordel tussen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg en Langquaid, is wegens de optimale bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden uitstekend geschikt voor de aspergeteelt. Het teeltgebied beschikt met zijn gemiddelde jaartemperatuur van 9,8 °C en met zijn gemiddelde jaarlijkse neerslag van 703 mm over goede klimatologische basisvereisten voor de aspergeteelt. De bodem is volgens de geologische gegevens van het Beierse bodeminformatiesysteem overwegend zandachtig. Tezelfdertijd is deze bodem doorgaans rijker aan mineralen en ietwat sloefrijker dan in andere aspergeteeltgebieden van Duitsland. Daaraan danken de „Abensberger Spargel” hun bijzondere, krachtige, kruidige smaak.
De teelt van „Abensberger Spargel” beperkt zich vooral tot de volgende bodemtypes:
– Zandgrond (S)
– Licht lemige zandgrond (Sl)
– Lemige zandgrond (lS)
– Sterk lemige zandgrond (SL)

Om de door de bodem bepaalde bijzondere kenmerken van de „Abensberger Spargel” op het gebied van smaak en versheid te garanderen, worden „Abensberger Spargel” volgens vastliggende regels geteeld en voor de verkoop klaargemaakt.
De specialiteit wordt door zowat 70 bedrijven op 210 ha teeltgebied geproduceerd. Abensberg is een van de belangrijkste aspergeteeltgebieden in Beieren. Bovendien ontwikkelden en verbeterden de inheemse landbouwers hun teelttechnieken voortdurend.
Specificiteit van het product:
De kwaliteit van de „Abensberger Spargel” is het resultaat van de beschreven klimatologische omstandigheden en van de in het teeltgebied aanwezige bodemtypes.
„Abensberger Spargel” staat bij de consument zeer hoog in aanzien en geldt onder de kenners als bijzondere delicatesse. „Abensberger Spargel” is een traditionele Beierse specialiteit die ook werd opgenomen in de internetdatabank voor traditionele specialiteiten, die door het Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (Beierse ministerie voor Land- en bosbouw) werd opgezet (http://www.food-from-bavaria.de).
Naast de benaming „Abensberger Spargel” wordt bij de verkoop van dit product sedert een decennium het geregistreerde collectieve merk „Abensberger Qualitäts-Spargel” gebruikt. Voor dit collectieve merk geldt een reglement waarbij een hoge productkwaliteit wordt vereist.
Die hoge kwaliteit wordt door de consument ook met een hoge betalingsbereidheid gehonoreerd. Zo liggen de prijzen voor „Abensberger Spargel” zelfs hoger dan voor de bekende „Schrobenhausener Spargel”.
De grote bekendheid van de „Abensberger Spargel” komt ook tot uiting in het feit dat de „Abensberger Spargel” op een eigen kookboek kan bogen. Bovendien maakt de Abensbergse aspergekoningin jaarlijks reclame voor de uit dit gebied afkomstige edele groente. In 2007 werd gevierd dat in Abensberg al 75 jaar lang asperges op grote schaal worden geteeld.
De producentenvereniging „Abensberger Qualitätsspargel e.V.” beveelt met name die soorten aan die bijzonder goed voldoen aan de in het productdossier gestelde agronomische eisen (getoetst in de praktijk) en eisen op het gebied van de smaak (getoetst aan de hand van een sensoriële test).
Deze soorten worden door de vereniging opgevoerd in een lijst op de homepage http://www.qualitaetsspargel.de/ van de vereniging, die jaarlijks wordt bijgewerkt.



Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):
Hun bijzondere kenmerken danken de „Abensberger Spargel" niet alleen aan het klimaat en de speciale bodem in het teeltgebied maar ook aan de lange aspergeteelttraditie in de regio en aan de vakkundigheid van de landbouwers die deze asperges reeds generaties lang telen. Dankzij de lichte, zandachtige, maar in vergelijking met andere teeltgebieden desalniettemin mineraalrijke en ietwat sloefrijkere bodems en het feit dat dagelijks asperges worden gestoken, kunnen de „Abensberger Spargel" prat gaan op bijzonder zachte stengels die, vergeleken met de asperges uit andere teeltgebieden, een kruidige, krachtige smaak hebben.
Faam:
Dankzij de strenge richtlijnen voor de teelt van de asperges en voor het klaarmaken van de groente voor de verkoop van de producentenvereniging „Abensberger Qualitäts-Spargel" (http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung), die de wettelijke voorschriften ten dele ver overstijgen, worden reeds verscheidene decennia „Abensberger Spargel" van superkwaliteit op de markt gebracht. Dat heeft ertoe geleid dat dit product een uitstekende reputatie geniet en bij de consument hoog in aanzien staat. Dat aanzien komt tot uiting in de officiële gegevens met betrekking tot de prijzen. „Abensberger Spargel" halen op de markt hogere prijzen dan asperges van andere oorsprong.
De aspergesector, met een oppervlakte van momenteel ca. 210 ha, is ondertussen uitgegroeid tot één van de belangrijkste economische sectoren in de regio Abensberg.
De telers in het geografische productiegebied leveren hun kennis en ervaring op het vlak van aspergeteelt al 70 jaar lang over van de ene generatie op de andere. Deze kennis en ervaring staan borg voor de beste kwaliteit die op haar beurt aan de basis ligt van een goede afzet.
Het aspergeseizoen geldt in de regio als het „vijfde seizoen" en brengt vele dagjesmensen en toeristen van heinde en verre naar de streek. Op culinair gebied staat de asperge in die periode zowel in de keuken van Jan Modaal als in gastronomische middens in het middelpunt. De ingezetenen en de toeristen die naar aanleiding van het aspergeseizoen in groten getale naar Abensberg komen, worden met steeds creatievere recepten verrast. Tijdens wekelijks gehouden markten en speciale aspergemarkten realiseren de telers in deze periode een groot gedeelte van hun omzet aan aspergeproducten.
Sedert 1996 wordt jaarlijks in Abensberg een aspergekoningin verkozen. Zij verzorgt talrijke contacten met de radio, pers en televisie en zorgt ervoor dat de faam van de „Abensberger Spargel" ver buiten de regio wordt verspreid.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41017

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.